

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Meringue Nester mit Schoko-Zitronencreme

Zutaten

Für die Meringuenester:

3 Eiklar
1 Prise Salz
150 g Feinkristallzucker
¼ TL Vanille, gemahlen
1 ½ TL Speisestärke (Maizena)
1 TL Apfelessig

Für die Creme:

3 Eigelb
1 EL Speisestärke (Maizena)
20 g Feinkristallzucker
100 ml Zitronensaft, frisch gepresst
1 EL Bio-Zitronenabrieb
150 ml Milch
160 g VIVANI Weiße Vanille (2 Tafeln)
200 ml Schlagsahne

Zum Servieren:

Frische Himbeeren / Grob gehackte Pistazien

So wird's gemacht

- 01** Für die Meringues das Backpapier zuerst vorbereiten. Dafür 5-6 kleine Kreise (mithilfe von einem Glas) auf das Backpapier zeichnen, umdrehen und auf ein Blech geben. Backofen auf 100°C Heißluft vorheizen.
- 02** Das Eiklar in einer sauberen Rührschüssel mit einer Prise Salz leicht steif schlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse steife Spitzen formt. Jetzt den restlichen Zucker und die Vanille dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön steif und glänzend ist.
- 03** Die Speisestärke mit Essig verrühren und unter die Meringuemasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und zuerst den Boden der Kreise mit der Meringuemasse befüllen und dann den Rand formen (dafür den Kreis einfach zweimal nachziehen). Die Nester sollten ca. 5 cm hoch sein und in der Mitte ein großzügiges Loch haben.
- 04** Im Ofen 1,5 Stunden trocknen lassen.
- 05** Für die Creme die Eigelbe mit Zucker, Speisestärke, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Milch einen Topf geben und unter Rühren langsam aufkochen. Dann leicht köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt (dabei immer mit dem Schneebesen rühren).
- 06** Weiße Vanille Schokolade grob hacken und unter die noch heiße Zitronencreme rühren. Die Creme gut abdecken und abkühlen lassen.
- 07** Schlagsahne cremig steif schlagen und unter die kalte Creme heben. Die Creme wieder in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in jedes Meringuenest zuerst nur ein bisschen Creme spritzen. Jeweils 3-4 Himbeeren in die Creme drücken, dann die restliche Creme schön darauf spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen.
- 08** Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Himbeeren servieren.